



## ストロガノフ風ビーフ

[19] Dining&Wine Anna Anna 〈店主 下川 泉巳さん〉

材 料 \*4人分

牛モモ肉	240g	コショウ	少々
玉ねぎ	200g	パプリカパウダー	少々
マッシュルーム	8個	小麦粉	少々
デミグラスソース	240cc	パセリ	少々
赤ワイン	50cc	バター	50g
塩	少々	お好みの温野菜	

つくり方

- ① 玉ねぎをスライス、マッシュルームはカルチェに切り、バターでスエし、デミグラスソースを入れ軽く煮る。
- ② 牛モモ肉を細切りし、パプリカパウダーと小麦粉をまぶし、フライパンでソテーしたら、赤ワインでデグレッセし、①と合わせる。
- ③ 塩、コショウで味をととのえ、温野菜を添えてパセリ添える。

- スエ…汗をかかすように炒めること
- デグレッセ…水分でうま味をこそげとる
- カルチェ…くし切り
- ソテー…焼く

*Cooking Point*